

WhiteBrown
ELECTROMENAGER

**Mixeur multifonctions
Multi stick blender**

MM 548 - TASTYMIX



**MODE D'EMPLOI
USER MANUAL**

FRANÇAIS

WHITE & BROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit
et vous remercie de votre confiance.

Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter .

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais introduire les mains dans le bol en cours de préparation, ni aucun autre objet tel que couteau, fourchette, etc...
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les lames sont coupantes. Prendre toutes les précautions utiles pour ne pas se couper en les manipulant.
- Lors du mixage de liquides chauds, prendre toutes précautions utiles pour éviter les brûlures en cas d'éclaboussures

- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Ne pas installer l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

Précautions spécifiques :

- Pour la préparation d'aliments destinés aux bébés ou personnes fragiles, stériliser au préalable le pied du mixeur plongeant.
- Ne pas toucher les lames tant que l'appareil est branché.
- Ne jamais mixer de liquides brûlants. Ne jamais mixer de matières grasses chaudes (huile ou autre).
- Ne jamais retirer le couvercle du bol hachoir avant l'arrêt complet de la lame.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ETRE TENU POUR RESPONSABLE
DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Bloc moteur | 7. Verre gradué |
| 2. Bague de sélection des vitesses | 8. Fouet |
| 3. Touche marche | 9. Pied mixeur plongeant |
| 4. Touche turbo | 10. Disque à émulsionner |
| 5. Bol hachoir | 11. Lame à mixer |
| 6. Lame du hachoir | 12. Clé du mixeur plongeant |
| | 13. Support mural |

Votre nouveau mixeur multifonctions White & Brown sera utile pour votre cuisine de tous les jours.

- Avec le mixeur plongeant, vous pouvez réaliser en toute facilité vos soupes, potages, veloutés, mais aussi milkshakes, compotes, coulis de tomates et toutes préparations nécessitant de mixer des ingrédients dans du liquide.
- Le bol hachoir permet de hacher toutes les herbes aromatiques, l'ail, l'oignon, l'échalote, ou le pain sec pour la chapelure, ainsi que les viandes tendres, le jambon ou le poisson. Il est parfait pour la préparation des repas des jeunes enfants.
- Le fouet permet de monter des blancs en neige, de préparer des sauces, crèmes, mayonnaises, Chantilly. Il est également parfait pour les pâtes liquides (type pâtes à crêpes).

UTILISATION

Mixeur plongeant

- Fixer la lame à mixer (11) ou le disque à émulsionner (10) sur le pied du mixeur plongeant (9).
- Positionner le pied du mixeur plongeant (9) sur le bloc moteur (1), tourner jusqu'au « clic » pour verrouiller l'assemblage.
- Brancher l'appareil.
- Placer le pied directement dans la préparation à mixer ou à émulsionner.
- Sélectionner la vitesse requise en tournant la bague rotative (2).
- Appuyer sur la touche marche (3) pour démarrer l'appareil. Maintenir la touche enfoncée pendant toute la durée de la préparation.
- Ne pas utiliser plus de 1 minute d'affilée pour éviter les risques de surchauffe.
- Débrancher après usage.
- Démonter et rincer immédiatement le pied à l'eau chaude.

Le mixeur plongeant peut s'utiliser dans le verre doseur fourni, ou dans n'importe quel récipient ou casserole.

Fouet

- Positionner le fouet (8) sur le bloc moteur (1), tourner jusqu'au « clic » pour verrouiller l'assemblage.
- Brancher l'appareil.
- Placer le fouet directement dans la préparation à mélanger.
- Sélectionner la vitesse requise en tournant la bague rotative (2).
- Appuyer sur la touche marche (3) pour démarrer l'appareil. Maintenir la touche enfoncée pendant toute la durée de la préparation.
- Ne pas utiliser plus de 2 minutes d'affilée pour éviter les risques de surchauffe.
- Débrancher après usage.
- Démonter et rincer immédiatement à l'eau chaude.

Ne pas fouetter plus de 4 blancs d'oeufs ou 400 ml de crème.

Bol hachoir

- Poser la lame (6) sur l'axe du bol hachoir (5), en veillant à ne pas poser les doigts sur les parties tranchantes. Toujours tenir la lame par son axe en plastique. Faire pivoter à 90° sur son axe pour verrouiller la fixation.
- Placer les ingrédients à hacher dans le bol.
- Refermer le hachoir avec son couvercle.
- Positionner le bloc moteur (1) sur le couvercle du bol hachoir (5). Tourner jusqu'au « clic » pour verrouiller l'assemblage.
- Brancher l'appareil.
- Sélectionner la vitesse requise en tournant la bague rotative (2).
- Appuyer sur la touche marche (3) pour démarrer l'appareil. Maintenir la touche enfoncée pendant toute la durée de la préparation.
- Ne pas utiliser plus de 30 secondes d'affilée pour éviter les risques de surchauffe.
- Débrancher après usage.
- Démonter et rincer immédiatement le bol et la lame à l'eau chaude.

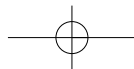
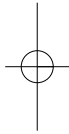
Eviter de hacher des aliments durs, tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat pour ne pas endommager la lame.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Toujours débrancher l'appareil et attendre son arrêt complet avant de le démonter.
- Pour un nettoyage facile, rincer les accessoires immédiatement après utilisation, à l'eau chaude et savonneuse. Les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne jamais immerger le bloc moteur ni le cordon. Le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Bien sécher.

***POUR UTILISER AU MIEUX
VOTRE APPAREIL***

Aliments	Qté maxi	Durée de mixage	Préparation des ingrédients
Viandes	150 g	15 s	dés de 1 à 2 cm
Herbes	50 g	10 s	
Noix, amandes	150 g	15 s	
Pain	75 g	20 s	dés de 2 cm
Oignons	150 g	10 s	en quarts
Biscuits	150 g	20 s	morceaux de 1 cm
Fruits tendres	200 g	10 s	morceaux de 1 à 2 cm



ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

**PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE USING THIS APPLIANCE.**

- Read all these instructions carefully before using this product.
- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use : unplug the appliance from power outlet after use.
- Keep out of children. Do not operate the appliance without close attention near children.
- Use the appliance for domestic purposes and for food processing only and in the way indicated in these instructions.
- Never touch the operating elements. Avoid in particular touching your hands, hair and clothes and other tools.
- Do not put your hands into the bowl during operations. Do not insert metal tools such as forks, knives, etc into the bowl during operations.
- Never take out or change any part or accessory during operations.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- When blending hot liquids, take care of splashing to avoid any burns.
- Switch off and unplug before changing the accessories.
- Never immerse the product in water or any other liquid for any reasons. Clean with a damp cloth. Do not use with wet hands.
- Do not place the appliance on or near sources of heat.
- Place the appliance on dry and stable surface.
- Do not use outdoors.

- Unplug the appliance before cleaning, ranging or replacement of any pieces. Never move or range the appliance by pulling the cord. The power cord should not hang from the edges of the table or other surfaces, it should not come in touch with hot surfaces or be twisted.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Special recommendations :

- Sterilize accessories before processing food for baby or weak people.
- Never remove any accessory when the appliance is plugged.
- Blades are very sharp. Never hand the blades with fingers. Hold it by the plastic part of it. Never blend hot fat nor oil.
- Never remove the cover of chopper before complete stop of the blade.

**THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY
RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO
THESE INSTRUCTIONS.**

SAVE THIS USER MANUAL CAREFULLY.

DESCRIPTION OF APPLIANCE



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. Power unit | 8. Whisk |
| 2. Speed selector ring | 9. Stick blender |
| 3. On/off key | 10. Emulsifier |
| 4. Turbo key | 11. Blending blade |
| 5. Chopper | 12. Stick blender tool |
| 6. Chopper blade | 13. Accessory base |
| 7. Graduated jar | |

Your new White & Brown multi stick blender is useful for your everyday cooking use.

- With the stick blender, you can blend soups, milkshakes, stewed fruits, tomato sauces and all kind of food blended with liquids.
- The chopper is processing aromatic plants, onion, garlic, dried bread, tender meat, ham or fish. The chopper is ideal to cook young kids dishes.
- The whisk is making stiffly beaten eggs white, sauces, creams, mayonnaises, Chantilly.

USE OF THE APPLIANCE

Stick blender

- Set firmly the blending blade (11) or the emulsifier (10) on the bottom of the stick blender (9).
- Set the stick blender (9) on the power unit (1). Turn until it locks.
- Plug the appliance.
- Place the bottom of the stick blender directly in the food to blend or to emulsify.
- Select the required speed turning the speed selector ring (2).
- Press the "on" key (3) to start the appliance. Maintain your finger on the key during processing.
- Do not use longer than 1 minute to prevent any overheating.
- Unplug after use.
- Remove stick blender (9) from the power unit (1). Rinse accessories under warm water.

Stick blender may be used together with provided graduated jar (7), or in any pan or container.

Whisk

- Set the whisk (8) on the power unit (1). Turn until it locks.
- Plug the appliance.
- Place the whisk directly in the food.
- Select the required speed turning the speed selector ring (2).
- Press the "on" key (3) to start the appliance. Maintain your finger on the key during processing.
- Do not use longer than 2 minutes to prevent any overheating.
- Unplug after use.
- Remove whisk (8) from the power unit (1). Rinse it under warm water.

Do not whisk more than 4 egg whites or 400ml (3/4pt) cream.

Chopper

- Place the bowl on its anti-sleep feet.
- Set the blade (6) on the chopper (5) axis. Be careful not to touch sharp parts. Always hold the blade by its plastic part. Turn on 90° to lock.
- Place food in the bowl. Shut the bowl with its cover.
- Set the power unit (1) on the cover of the bowl. Turn until it locks.
- Plug the appliance.
- Select the required speed turning the speed selector ring (2).
- Press the "on" key (3) to start the appliance. Maintain your finger on the key during processing.
- Do not use longer than 30 seconds to prevent any overheating.
- Unplug after use.
- Remove accessories (5) from the power unit (1). Rinse accessories under warm water.

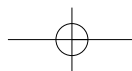
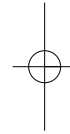
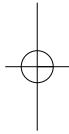
Do not process too hard food such as chocolate, coffee beans, ice cubes or spices, to avoid any damage of the blade.

CLEANING

- Always switch off and unplug from outlet after use and before cleaning operation.
- To make the cleaning easier, rinse the accessories soon after use, as soon as they are withdrawn from the appliance. Accessories may be washed in dishwasher.
- Never immerse power unit nor power cord. Wipe the power unit with a damp soft cloth. Never use abrasives. Dry thoroughly before using or ranging.

***FOR A BETTER USE
OF YOUR APPLIANCE***

Food	Maximum	Operation	Preparation
Meat	150 g	15 s	1 - 2 cm
Aromatic plants	50 g	10 s	
Nuts, almonds	150 g	15 s	
Bread	75 g	20 s	2 cm
Onions	150 g	10 s	quarters
Biscuits	150 g	20 s	1 cm
Soft fruits	200 g	10 s	1 - 2 cm





Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.

Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment. Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

10/05 - V2